

Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador escolar de l'Escola la Florida de Santa Perpètua de Mogoda pel l'any 2025

D'acord amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, pel qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del parlament Europeu i del Consell 201/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, justifico el següent:

a) Procediment de licitació:

Procediment OBERT, d'acord amb els articles 131.2 i 156.1 de la LCSP.

b) Classificació empresarial:

Classificació empresarial d'aportació voluntària:

Grup: M
Subgrup: 6
Categoria: B

c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera:

Declaració sobre el volum anual de negocis en l'àmbit de l'objecte del contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de la data de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes. El volum de negocis mínim anual ha de ser per un import igual o superior a l'import base de licitació (IVA exclòs).

Solvència tècnica o professional:

Relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació. En aquesta relació ha de constar, com a mínim, un servei o treball efectuat de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte i per un import igual o superior a l'import de licitació.

Si el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada i es tracta d'empreses de nova creació (menys de 5 anys), en comptes de la relació dels principals serveis efectuats, caldrà presentar el següent:

- Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment els encarregats del control de qualitat.
- Declaració en què s'indiqui la maquinària, material i equip tècnic dels quals es disposarà per executar dels treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demanin el centre.

d) Criteris que s'han de tenir en consideració per adjudicar el contracte, així com les condicions especials de la seva execució:

Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre B): fins a **22 punts**, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic i coordinació amb el centre.

Fins a 14 punts. Es valorarà:

1. Qualitat del projecte educatiu en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei. (Fins a 6 punts) Es valoraran:

Hàbits de neteja i higiene (màxim 2 punts)

Hàbits alimentaris (màxim 2 punts)

Hàbits de convivència (màxim 2 punts)

- 1.2. Projecte d'activitats de lleure en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei. (Màxim 2 punts).

Programació d'activitats (setmanals, quinzenals, mensuals)

- 1.3. Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies, d'acord amb la clàusula 8.3 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 2 punts)

1.4. Actuacions de suport per alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques (Màxim 3 punts)

- 1.5. Proposta de coordinació amb el centre, d'acord amb la clàusula 8.1 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 1 punt)

2. Qualitat en l'organització del servei. Fins a 5 punts. Es valorarà:

2.1. Forma de cobertura dels llocs de treball en cas de baixa o altres causes (Màxim 1 punt).

2.2. Qualitat de la formació contínua del personal. (Màxim 1 punt). Es valorarà:

El nombre d'hores, la diversitat i qualitat en les accions de formació proposades, d'acord amb els requisits de la clàusula 10.1 del plec de prescripcions tècniques.

2.3. Proposta de cobrament als usuaris del servei i gestió de beques (Màxim 1 punt).

2.4. Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència (Màxim 1 punt).

2.5. Actuacions de suport a l'alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques (Màxim 1 punt)

3. Altres propostes de millora. Fins a 3 punts.

Es valoraran aquelles propostes que no s'hagin valorat en punts anteriors, i que puguin tenir un efecte en la millora de la qualitat general del servei. En concret es valoraran les que tinguin en compte:

Mesures de sostenibilitat. Màxim 1 punt
 Mesures de reciclatge: Màxim 1 punt
 Mesures de gestió de residus: Màxim 1 punt

K.2) Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (sobre C):
fins a 78 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Preu ofertat: fins a 20 punts.

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs), és la següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 20 \text{ punts}$$

2. Àmbit alimentari (Fins a 36 punts).

2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de verdura/hortalissa de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	1 punts
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de peix blau/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1 punts
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 4 punts)

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1 punts

No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts
--	---------

2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan/trimestre (Fins a 4 punts).

S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1 punts
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

2.5. Reducció de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (Fins a 4 punts).

0 productes congelats	4 punts
1 producte congelats	3 punts
2 productes congelats	2 punts
3 productes congelats	1 punt
4 productes congelats	0 punts

2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada³ diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 5 punts)

≥ 6 productes al mes	5 punts
≥ 5 productes al mes	3 punts
4 productes al mes	1 punt
3 productes al mes	0 punts

2.7. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 3 punts)

S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 6 dia al mes	3 punts
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 3 dia al mes	2 punts
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 1 dia al mes	1 punts
No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs	0 punts

2.8. Major nombre d'aliments o complementos diferents per trimestre d'elaboració pròpia⁴ (Fins a 2 punts)

- Per cada aliment o complement: 0,5 punts

2.9 Utilització de productes de proximitat (Fins a 2 punts)

- 0,5 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris, d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya

2.10. Ús d'aigua tractada mitjançant fonts d'osmosi remineralitzada, per a tots els usuaris del servei de menjador durant l'àpat. (Fins a 2 punts).

L'aigua tractada mitjançant fonts d'osmosi remineralitzada millora les característiques organolèptiques de l'aigua doncs l'aigua de xarxa del municipi té una duresa molt elevada, al voltant de 150 mg/l.

Es valorarà l'ús d'aigua tractada mitjançant fonts d'osmosi remineralitzada. La instal·lació, neteja, desinfecció i manteniment de les fonts d'aigua d'osmosi aniran a càrrec de l'empresa contractista. Anualment l'empresa contractista realitzarà una analítica de control de l'aigua de les diferents fonts instal·lades. Caldrà garantir que es cobreixi la necessitat de cadascun del comensals. Les fonts no podran ser d'ús domèstic, hauran de ser adaptades al volum de comensals. Els sistema de regeneració d'aigua haurà de ser prou ràpid per no entorpir el servei. Així mateix el caudal de les fonts haurà de disposar de la capacitat necessària per omplir les gerres d'aigua amb la celeritat necessària pel servei. El consum d'aigua pel procés d'osmosi haurà de ser dels més baixos existents al mercat.

2.11. Reducció de productes càrnics processats al mes (hamburguesa, salsitxes, botifarra...) (fins a 2 punts)

Cap producte processat	2 punts
1 producte processat	1,5 punts
2 productes processats	1 punt
3 o més productes processats	0 punts

3. Millores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics)

Fins a 3 punts.

Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

Millores per un valor d'entre 500 i 1.000 €, ambdós valors inclosos	1 punt
Millores per un valor d'entre 1.001 i 1.500€, ambdós valors inclosos	1,5 punts
Millores per un valor d'entre 1.501 i 2.000 €, ambdós valors inclosos	2 punts
Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.500 €, ambdós valors inclosos	2,5 punts
Millores per un valor superior o igual a 2.501 €	3 punts

4. Criteri en concepte d'economia social/mes (Fins a 1 punt)

Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball d'empresa d'inserció, o similar en la proposta de programació del menú de cada mes.

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. logurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents.

No s'ofereix cap tipus de producte/servei al mes	0 punts
S'ofereix 1 o 2 tipus de producte/servei al mes	0,5 punts
S'ofereixen 3 o 4 tipus de productes/serveis al mes	1 punt

5. Millores en les ràtios de monitors/alumnat superiors a la requerida al Plec de Prescripcions Tècniques. Màxim 8 punts

Per cada 3 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja d'infantil.	2 punts
Per cada 6 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja d'infantil.	4 punts
Per cada 3 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja de primària.	2 punts
Per cada 6 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja de primària	4 punts

6. Altres propostes de millora relacionades amb ampliació de la dotació de personal.

Fins a 10 punts.

1 monitor suport de sala a 2h diàries	1 punt
2 monitors suport de sala a 2,30h diàries	5 punts
1 monitor suport de lleure a 2,30h diàries	2 punts
2 monitors suport de lleure a 2,30h diàries	5 punts

S'estableixen per a l'adjudicatari l'adopció de mesures que compleixin les següents obligacions de tipus mediambiental:

- Estalvi d'aigua, materials, energia
- Reciclatge de productes i ús d'envasos reutilitzables

En els contractes en què hi ha tractament de dades personals per part del contractista, són obligacions essencials del contractista:

- destinar les dades exclusivament a la finalitat especificada en l'informe justificatiu de l'expedient del contracte;
- sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea sobre protecció de dades;
- presentar, abans de formalitzar el contracte, una declaració sobre on estaran ubicats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests;
- comunicar qualsevol canvi de la informació que s'ha facilitat en la declaració esmentada.

2. Clàusula ètica. Els licitadors i els contractistes assumeixen les obligacions següents:

- a) Observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de les activitats, els oficis i/o les professions corresponents a les prestacions objecte dels contractes.
- b) No realitzar accions que posin en risc l'interès públic.
- c) Respectar els acords i les normes de confidencialitat.
- d) Col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertoquin de forma directa per previsió legal.

1 Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del **peix blau** no seran considerades tipus de peix blau diferents.
 2 S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.
 3 Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aïllats al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).
 4 **Elaboració pròpia**. S'entendrà *aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...*

e) **Valor estimat del contracte:**

Valor estimat del contracte i mètode aplicat per al seu càlcul: **535.281,60 €**(IVA exclòs)

Desglòs del preu d'acord amb la memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la presta-ció del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025

USUARIS MENJADOR	Nombre diari d'usuaris	Import subjecte IVA	IVA	Import IVA exempt	PREU/DIA		DIES LECTIUS	TOTAL CURS	
					IVA exclòs	IVA inclòs		IVA exclòs	IVA inclòs
FIXOS	200	4,7	0,47	2,08	6,78	7,25	179	242.724,00 €	259.550,00 €
ESPORÀDICS	15	5,17	0,52	2,29	7,46	7,98	179	20.030,10 €	21.426,30 €
Altres usuaris (PAS,...)	6	4,55	0,45	---	4,55	5	179	4.886,70 €	5.370,00 €
TOTAL DE L'ANY 2025								267.640,80 €	286.346,30 €
TOTAL AMB PRÒRROQUES (Fins a 1 any més)								535.281,60 €	572.692,60 €

f) **La necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents; i la seva relació amb l'objecte del contracte:**

Prestació del servei de menjador escolar de l'Escola La Florida durant l'horari interlectiu de migdia

INF-008/01

g) Declaració d'insuficiència de mitjans:

El centre no disposa de mitjans materials i personals suficients i adequats per cobrir les necessitats a satisfer, atès que requereixen la intervenció de tècnics especialistes en la matèria.

h) Justificació de no dividir en lots l'objecte del contracte:

El servei de menjador és de prestació obligatòria en aquest centre.

Ha de donar servei als alumnes de l'escola, tots ells amb necessitats educatives especials, molts d'ells també amb dificultats motrius.

El preu és unitari d'acord a l'establert a la resolució EDU/448/2024, de 14 de maig, inclou l'àpat més el monitoratge.

Hi ha l'obligació de subrogació del personal que fins ara ha estat prestant el servei. Actualment són: 16 monitors, 1 coordinador/a de monitors, 1 cuiner/a, 1 auxiliar de cuina i 1 Auxiliar de cuina/neteja.

Per l'exposat és preferible que sigui una sola empresa l'adjudicatària del servei.

i) Finalitat del tractament de les dades personals que cal cedir.

Les dades a les quals té accés el centre únicament provenen del Consell Comarcal del Vallès Occidental, de l'Ajuntament de Santa Perpètua i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers.

Secretari del Centre

Esteve Vilaubí Amposta